

ARQ. MARIA VICTORIA POMPONI

TORTAS

2^{da.} COLECCION
Nº 2

y algo más...

Argentina \$ 5,50

Paraguay G\$ 9.000

Uruguay N\$ 45



DISEÑOS
EXCLUSIVOS

.....
- MOLDES
- RECETAS
- SECRÉTOS
.....

EXPLICADOS
PASO A PASO

CONCURSO:

**"LOS MEJORES DECORADORES
DEL AÑO 2000"**

EDITORIAL

Tortas y algo más...
PUBLICACION MENSUAL

SUMARIO

PARA TI, VIOLETA

HUEVOS ¡DIVERTIDOS!

HACE MUCHOS AÑOS

¡QUE RICO!

STAFF

Dirección, idea y autoría
Arq. María Victoria Pomponi

Nombre del Propietario
Silvia Andrea Dubiau

Editor Responsable
Arq. María Victoria Pomponi

Coordinación General
Silvia Andrea Dubiau
Verónica Leticia Dubiau

Directora de Arte
Violeta Inés Ramos

Colaboradora Depto. de Arte
Verónica Daniela Rita García

Publicidad
Marta Viñas

Fotografía
Estudio Monteleone

Arte
Disegno*

Computer to Plate
Scan Press - Paraguay 264 - Avellaneda

Impresión
New Press Grupo Impresor S.A.
Paraguay 264 - Avellaneda
Tel./Fax: 4208-9767

Impresa en Argentina en Febrero de 1999

Distribuidor en Cap. y Gran Bs.As.
Huesca - Sanabria: Baigorri 103 - Capital
Tel.: 4304-3510

Distribuidor en interior
Distribuidora Austral de Publicaciones S.A.
Isabel la Católica 1371 - Capital
Tel.: 4301-0701



***H**oy llegamos a ustedes ofreciéndoles originalísimos huevos de Pascuas para regocijo de nuestros niños y por qué no, también de los mayores.*

En esta fecha de recogimiento y a su vez de alegría, pensemos que no estamos solos en el mundo, tratemos de compartir, de dar amor y de ser solidarios con el otro. Todo nos será devuelto en la misma medida.

FELICES PASCUAS PARA TODOS

María Victoria

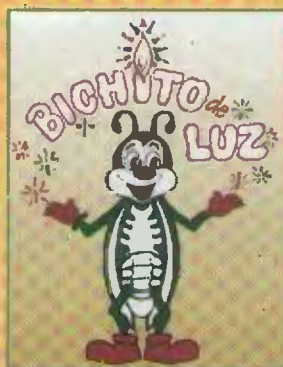
Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación, aun mencionando la fuente. Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite. Dirección Nacional del Derecho de Autor Nro. 904547. ISSN Nro. 0329-4889

CYAN Editorial
Amenábar 2719
(1428) - Cap. Fed. - República Argentina
Tel/Fax (54-11)-4786-0680
E-mail: cwan@ba.net

CYAN editorial



Las velas utilizadas son de:



Para ti, Violeta



Para ti, Violeta



1 Hacer una torta cuadrada de 25 x 25 cm. y forrarla en pasta Americana blanca (ver receta Revista Nro. 1).



2 Con un alfiler marcar las líneas por donde luego irá el volado. Como guía se puede utilizar un triángulo de papel manteca.



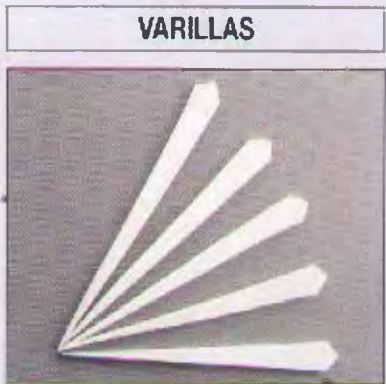
3 Con glacé blanco y boquilla Nro. 060 para volados y en forma inclinada a la torta, hacer pequeños movimientos en zig-zag; llegar hasta un vértice, colocar la manga del otro lado y llegar hasta el otro vértice del triángulo.



4 Con el mismo glacé y boquilla lisa Nro. 20 hacer una terminación con punto gotita: colocar la boquilla a 45°, presionar, dejar de presionar y estirar el glacé. Repetir sucesivamente.



5 Colocar moñitos de cinta bebé de raso color lila en cada vértice.



VARILLAS

6 Estirar pastillaje de 2 mm. y cortar varillas según molde; dejarlas secar de ambos lados.



PINTADO DE VARILLAS



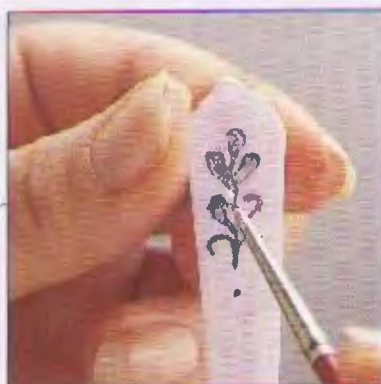
7 Con colorante en polvo lila pintar las varillas, más intenso en la parte superior. Transferir el diseño. (ver "Moldes").



8 Con pincel Nro. 000 y colorante vegetal violeta contornear el dibujo.



9 Con color lila pintar el interior, usar el mismo pincel.



10 Dar toques de luz con colorante blanco y pincel Nro. 000.

ABANICO



11 Colocar el molde del abanico sobre un telgopor (ver "Moldes"), sujetar bien la fotocopia, colocar un folex y sobre éste un trozo de tul del tamaño del telgopor. Colocar bien estirado, y sostenerlo con alfileres.



12 Con glacé blanco y boquilla Nro. 10 trabajar todo el diseño del tul con punto cordón, hacer el primer sector. colocar una perla en el centro del semi-círculo.

Para ti, Violeta



13 Una vez realizado el primer sector colocar glacé sobre el tul y pegar la primera y segunda varilla.



14 Con la misma boquilla y glacé hacer una guarda de terminación entre la varilla y el tul. Luego se realiza el siguiente sector del abanico colocando la tercera varilla. Repetir esta operación hasta terminar. Dejar secar 24 horas.



15 Con un bisturi o trincheta filosa cortar el tul por el borde del trabajo; si algún sector del glacé se desprendiera se puede volver a trabajar.



16 Con colorante en polvo lila y pincel de cerda blanda pintar el borde de cada sector del tul.



17 Dar vuelta el abanico, reforzar los trazos de glacé con el mismo punto, también se refuerzan las varillas. Colocar 2 alambres de floristería en las dos varillas laterales a la central y cubrirlos con glacé. Dejar secar bien.



RAMO

18 HOJAS. Estirar pasta de goma verde y con cortante de hoja de violeta cortar 2 hojas chicas y una mediana.



19 Marcar nervaduras con un marcador plástico. Apoyar sobre un alambre verde húmedo para adherirla y dejar secar.

VIOLETA



20 Estirar pasta de goma violeta, con cortante de violetas, cortar 3 flores.



21 Los 3 pétalos redondos abolillarlos del derecho, llevarlos hacia el centro, del revés, abolillar los 2 pétalos alargados hacia el centro; dejar secar boca abajo.

ARMADO DE RAMO



22 Tomar 3 flores debajo de 1 hoja grande en el centro y 2 chicas a los costados; unir con cinta floral.



23 Colocar una cinta de raso lila de 2 cm. de ancho como terminación del ramo.



24 Insertar el abanico en la torta. Por último con glacé adherir el ramo en el centro.

Huevos

idiv



ertidos!



Huevos ¡divertidos!

FUNDIDO DE CHOCOLATE



1 Cortar el chocolate en trocitos y colocar en recipiente para templar chocolate, éste tiene doble fondo donde lleva agua. Si no se tiene este recipiente llevar a baño de María; la cacerola con el agua debe ser más pequeña que la del chocolate (ver recetas).



2 Llevar al fuego sin que hierva el agua, mover con cuchara de madera. El chocolate no debe superar los 45°. Existen termómetros para repostería. "Temple", existen varios métodos:

SEMBRADO



3 Agregar trocitos de chocolate para bajar la temperatura. Luego llevar a temperatura de temple (ver recetas).

ESPATULADO



4 Tomar las 2/3 partes del chocolate disuelto, volcar sobre mármol.



5 Mezclar con espátula hasta que enfríe.



6 Llevar otra vez al recipiente y llevar a temperatura de temple.



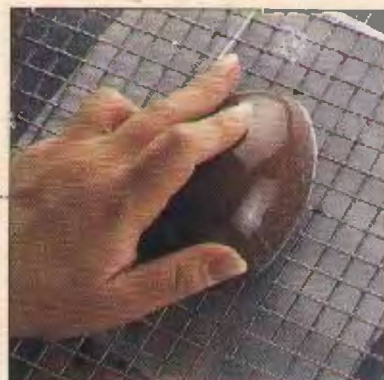
HUEVOS



7 Limpiar el molde para huevos con alcohol.



8 Verter chocolate templado en el molde y girar el mismo para que se distribuya bien.

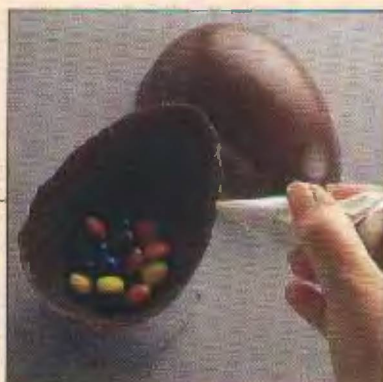


9 Colocar papel encerado o manteca, sobre éste una rejilla y encima el molde para que escurra el exceso de chocolate.

El chocolate que queda en el papel se recupera y se vuelve a templar. Llevar a la heladera, no freezer.



10 Cuando apenas se presiona un extremo del huevo y se desprende, ya está listo para desmoldar.



11 Hacer una faja de cartón, apoyar una mitad de huevo y rellenar con confites o juguetes a gusto. Con chocolate templado, colocado en un cartucho, se une la otra mitad del huevo.

DECORACION



12 La decoración puede ser a gusto; en este caso se hicieron arabescos con glacé al tono del bichito que se va a colocar.

Huevos ¡divertidos!

GUARDAS



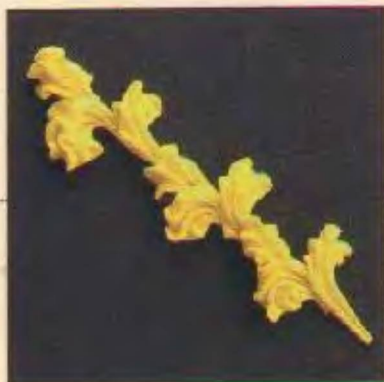
13 Con boquilla rizada Nro. 51 y glacé se hace una guarda colocando la boquilla perpendicular, formar una coma.



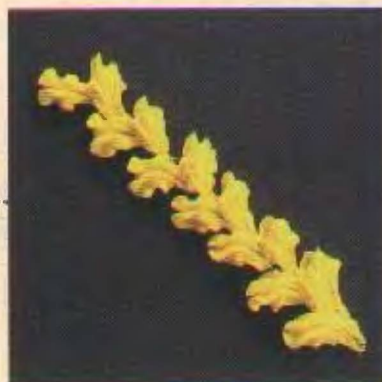
14 En este caso realizar un zig-zag de abajo hacia arriba, estirar el trazo y cortar, repetir sin dejar separación. Utilizar boquilla Nro. 51 o 61.



15 Con la misma boquilla colocada perpendicular formar un signo de pregunta hacia un lado y hacia el otro.



16 Con el mismo movimiento de los pasos 14 y 15, hacer un trazo en el centro más largo y dos a los costados, como una flor de liz.



17 Con el movimiento del paso 14 hacer un trazo de izquierda a derecha y otro de derecha a izquierda intercalados llevando los trazos hacia el centro.



18 Hacer una guarda con el mismo movimiento del paso 15 pero más alargado el extremo final.

MODELADO EN PASTILLAJE DE BICHOS LOCOS
(ver receta de pastillaje de modelar)

"RULOS"



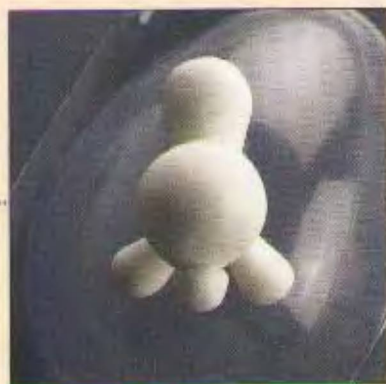
19 Hacer una bolita de 3 cm. de diámetro. Dar forma de perita afinando un extremo para el cuerpo. Modelar sobre el molde de huevo para que tome la curvatura del mismo.



20 Hacer 2 bolitas más pequeñas, afinar bien un extremo y adherir con agua al cuerpo para formar las patas.



21 Hacer una bolita de 3 cm. de diámetro bien redondita y aplicarla sobre las patitas y el cuerpo.



22 Hacer una bolita de 1/2 cm. de diámetro y colocarla en la cara por debajo del centro de la esfera para la nariz.



23 Con una esteca con punta de bolita, hacer dos huecos a los lados para los ojos. Aplicar dos bolitas blancas y sobre éstas, dos bolitas negras más pequeñas.



24 Hacer unos rollitos más finitos en un extremo para los pelitos y adherir con agua sobre la cabeza.

Huevos

"LENGÜETON"



25 Hacer un rollito de 5 cm. de largo bien fino en un extremo, dar forma de zig-zag y levantar la cola.



26 Con una esteca de punta de bolita hacer marcas en todo el cuerpo.



27 Hacer una bolita de 3 cm. de diámetro. Adherir con agua sobre el cuerpo y con una esteca hundir para formar la boca.



28 Formar una bolita de 1,5 cm. de diámetro, afinar bien un extremo y hacer un corte central en la parte más ancha para formar la lengua.



29 Hacer una bolita pequeña para la nariz y dos blancas para los ojos, sobre éstas colocar dos bolitas negras más pequeñas para la pupila.



30 Hacer un rollito, aplanar y de un lado cortar en forma de triángulo para formar la cresta.

¡divertidos!

"OREJAS"



31 Hacer una bolita de 3 cm de diámetro, dar forma de perita, afinando un extremo para formar el cuerpo.



32 Hacer un rollito más fino en un extremo para la cola y adherir con agua.



33 Hacer una bolita de 2 cm. de diámetro, aplanarla y hacer una boca de costado.



34 Hacer una bolita ovalada para la nariz y dos redondas más pequeñas para los ojos; en la parte superior de éstas aplicar 2 bolitas negras.



35 Hacer 2 lágrimas hundidas en el centro para las orejas y pegarlas con agua a los costados de la cabeza.



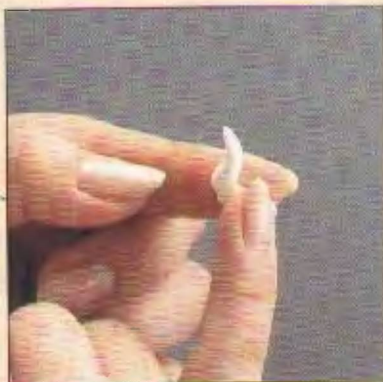
36 Hacer un rollito de pasta grueso, enroscarlo para formar un rulo y adherirlo con agua en el medio de las orejas.

Huevos

"TROMPUDO"



37 Hacer una bolita de pasta, afinar un extremo y curvar llevando la parte fina hacia arriba para la cabeza.



38 Hacer 2 rollitos más finos en un extremo y curvarlos para los bigotes, adherirlos a la cara con agua.



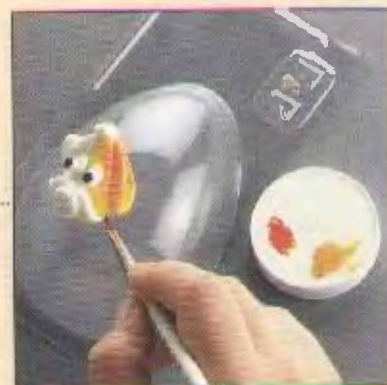
39 Hacer una bolita redonda para formar la boca y pegarla sobre el centro de los bigotes. Con una esteca con punta de bolita, hundir en el medio. Agregar dos bolitas blancas más pequeñas para los ojos y adherirlas a la cara; sobre éstas pegar dos bolitas negras para las pupilas.



40 Hacer 2 lágrimas alargadas más finas en un extremo y hundidas en el centro para las orejas.



41 Hacer un rollito fino, dar forma de aro y colocar sobre las orejas para imitar el pelo.



42 Pintar con colorante amarillo y esfumar sobre éste con rojo, en fresco espolvorear con gibre (no comestible). Para el resto de los animales se procede de la misma manera, cambiando los colores.

¡divertidos!

"BOLITA"



43 Hacer 4 bolitas de menor a mayor y colocarlas en forma de medialuna. Unir unas con otras con agua.



44 Hacer una bolita más grande para el cuerpo y apenas aplanarla en la parte superior para calzar la cabeza.



45 Hacer una bolita apenas más chica que el cuerpo, para la cabeza y adherirla sobre aquél con agua. Hundir la boca con una esteca.



46 Hacer una bolita para la nariz y con una esteca con punta de bolita hacer 2 huecos a los costados para los ojos. Sobre éstos, colocar 2 bolitas blancas y encima 2 bolitas negras.



47 Hacer unos rollitos finitos para el pelo.



48 Con la misma pasta formar un moño y aplicarlo sobre la cabeza.

"ESPIRAL"



49 Hacer 2 rollos de 6 cm. de largo, fino en un extremo, enrollarlo en forma de espiral.



50 Hacer otro rollo igual pero con el espiral hacia un costado y unir por el lado más ancho al anterior para formar el cuerpo.



51 Hacer una bolita de 3 cm. de diámetro, aplanarla y colocarla en el medio del cuerpo. Con esteca hundir la boca.



52 Hacer dos bolitas blancas para los ojos y sobre éstas, colocar dos bolitas negras, y adherirlas con agua.



53 Hacer unos rollitos finitos para formar los rulos y pegarlos sobre la cabeza con agua.



54 Una vez secos y pegados los muñecos se adhieren al huevo con chocolate templado.

Hace muchos años...



Hace muchos años...



1 Hacer una torta redonda de 40 cm. de diámetro y forrarla en pasta Americana color anaranjado. Con glacé al tono y boquilla rizada Nro. 41, hacer una guarda de terminación.



2 Espatular un sector del frente de la torta con glacé blanco y sobre éste colocar gel de decoración verde para imitar el agua del lago. Se puede reemplazar por mermelada reducida teñida de verde (ver recetas).

DINOSAURIO GRANDE



3 PATAS. Hacer un rollo de pastillaje de modelar (ver receta revista Nro. 1) de 12 cm. de largo por 3 cm. de ancho. Afinar apenas en un extremo y doblar para formar el pie. Con un dedo marcar la rodilla.



4 Hacer 3 cortes en el pie para los dedos, afinarlos y con una esteca para bocas marcar las uñas, marcar los músculos. Insertar un palito de brochete, clavar en un telgopor y dejar secar bien. Hacer un corte transversal en la parte interior. Hacer marcas con esteca para texturar la piel.



5 CUERPO. Hacer una bolita de 7 cm. de diámetro en pastillaje, dar forma de pera, afinar la parte superior para el cuello y la inferior para la cola. A la altura de las patas presionar de ambos lados para que calcen las patas. Texturar el cuerpo. Insertar un palito de brochete.



6 Insertar el cuerpo en las patas y dejar secar. Introducir un palito de brochete en la parte trasera del cuerpo para la cola.



7 CABEZA. Hacer una bolita de 3 cm. de diámetro en la misma pasta. Afinar para la boca y del otro extremo para el cuello. Con una esteca de bolita pequeña marcar los orificios de la nariz y levantar levemente para que sobresalga.



8 Hundir con una esteca de bolita más grande los ojos, dar forma ovalada.



9 Hacer un corte para la boca bastante profundo, con la misma esteca bajar la parte superior.



10 Colocar bolitas de pasta de goma rojas en los ojos y una lágrima para la lengua. Aplicar la cabeza al cuerpo insertándola en el palito de brochette.



11 COLA. Hacer un rollo de pastillaje de 3 cm. de diámetro y 10 cm. de largo. Afinar en un extremo y cortar en 3 partes, redondear y aplicar de a una en el palito de brochette uniéndolas con agua. Texturar con esteca.



12 Hacer un rollito de pastillaje de 7 cm. de largo, afinar un extremo. Dar forma de onda y pegar a la última parte de la cola. Texturar.

Hace muchos años...



13 BRAZOS. Hacer un rollo de pastillaje de 5 cm. de largo por 2 cm. de ancho. Afinar un extremo, marcar el codo, pliegues y textura. Colocar un palito de brochete en el cuerpo e insertarlo.



14 MANOS. Hacer una paletita en la misma pasta, hacer un corte triangular de un lado para el dedo pulgar y dos cortes rectos para los otros dedos, marcar las uñas, texturar e insertar en el palito de brochete del brazo.



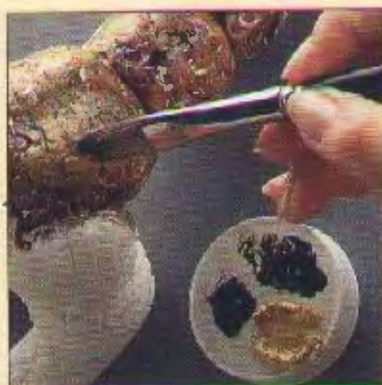
15 ALETAS DORSALES. Hacer un rollito fino del largo del dinosaurio, adherir con agua. Con una esteca hacer marcas para las aletas.

Nota: dejar secar 1 día todo el dinosaurio.

PINTADO DEL DINOSAURIO



16 Pintar con colorante marrón diluido en agua todo el cuerpo introduciendo bien el pincel en las marcas de la piel. Con colorante negro dar algunas sombras.



17 Con colorante dorado diluido en alcohol dar luces en todo el cuerpo.

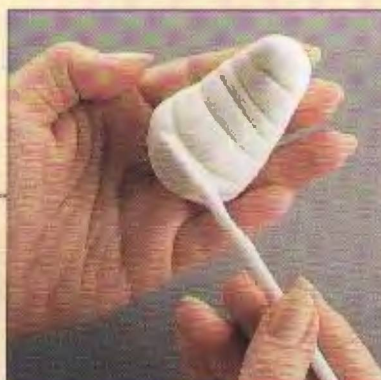


18 Con un cartucho y glacé blanco hacer los dientes. Colocar una piedra de azucarillo entre las manos, se puede sostener con un palito de brochete, previamente insertado en el cuerpo aún fresco.

DINOSAURIO CHIQUITO



19 CUERPO. Hacer una perita de 6 cm. de largo apenas hundida en el centro para formar la pancita. Introducir un palito de brochete.



20 Hacer marcas horizontales en el frente del cuerpo.



21 PATAS. Hacer un rollito de 4 cm. de largo apenas más fino en un extremo. Hacer 2 cortes para los dedos, afinarlos y marcar las uñas con esteca para bocas. Doblar al medio y adherir a los costados del cuerpo con agua.



22 CUELLO Y CABEZA. Agregar una bolita de pasta e introducirla en el brochete sobre el cuerpo. Inclinarla hacia un costado. Hacer una bolita de 3 cm. de diámetro. Afinar un extremo para el hocico. Hacer un corte para la boca.



23 Hacer con una esteca de bolita 2 orificios para los ojos y 2 más pequeños para la nariz. En los ojos se agregan 2 bolitas de pastillaje blanco.



24 Pintar la pupila con colorante negro. Hacer 2 rollitos finitos para los párpados y dar forma de medialuna.



PINTADO DEL DINO CHIQUITO



26 Pintar la pancita del dinosaurio con colorante vegetal amarillo y el resto del cuerpo con colorante vegetal verde.

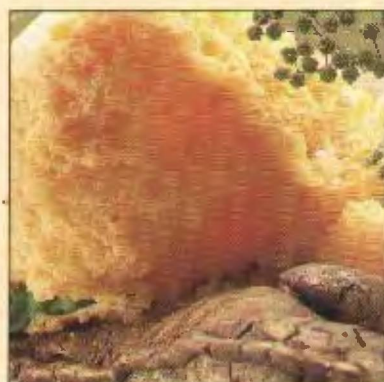
ARMADO DE LA TORTA



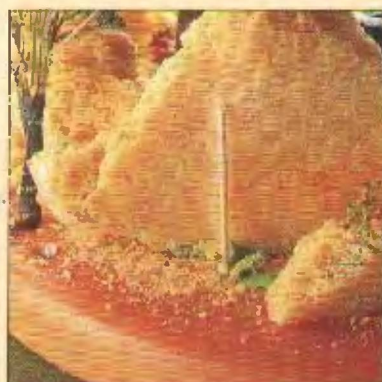
27 Hacer azucarillo con glacé de color anaranjado y amarillo (ver recetas). Cortar en trozos grandes y pequeños. Decorar el contorno del lago con glacé verde y boquilla Nro. 56 formando hojas medianas e intercalar trocitos de azucarillo.



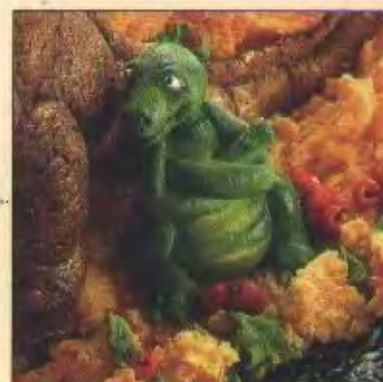
25 **BRAZOS.** Hacer 2 rollitos de 7 u 8 cm. de largo, formar una paletita en un extremo y hacer 2 cortes para los dedos. Adherirlos con agua al cuerpo y cruzarlos entre sí mientras están frescos.



28 Colocar los trozos más finos y pequeños de azucarillo sobre el resto de la torta. Colocar los trozos grandes para imitar rocas de la cueva.



29 Colocar palitos de brochette detrás de las rocas para sostenerlas, luego decorar con glacé verde imitando hojas.



30 Colocar el dinosaurio grande y el pequeño apoyado en éste. Esparcir manzanitas y polvo de azucarillo. Se pueden imitar árboles con ramitas disecadas (no comestibles).

¡Que rico!



¡Que rico!



1 Hacer una torta redonda, forrarla en pasta Americana amarilla, colocar una blonda en la parte superior y en la inferior una cinta bebé amarilla.

TABLA



2 Estirar pastillaje de 1/2 cm. de espesor y cortar la tabla (ver "Moldes").



3 Con una tapa redonda de algún envase marcar hendiduras para que simule las divisiones para los distintos ingredientes. Dejar secar 24 hs. de cada lado.



4 Con una pinceleta de cerda blanda y colorante vegetal marrón diluido en agua pintar imitando madera, se deben hacer trazos horizontales de un lado al otro, dejar lugares más claros y otros más oscuros.

PANES REDONDOS



5 Hacer una bolita de pastillaje de 5 cm. de diámetro, apenas aplanada.



6 Con una tijera, hacer un corte un poco más abajo que la mitad. Dejar secar bien.

PAN TRENZADO



7 Hacer un rollo de pastillaje de 15 cm. de largo y 1 cm. de ancho.



8 Formar un nudo con el rollo.



9 Los extremos llevarlos hacia abajo. Dejar secar.



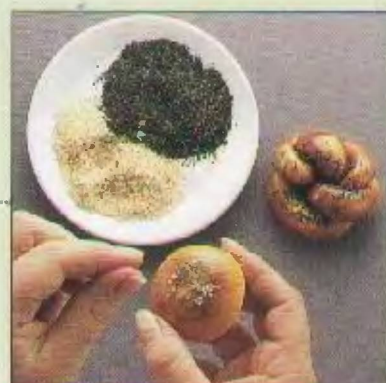
PINTADO DE PANES



10 Se pinta la parte inferior de los panes con colorante vegetal amarillo y pincel de cerda blanda chato Nro. 12



11 Con el mismo pincel pintar la parte superior de los panes en marrón. Esfumar la unión con el amarillo fundiendo ambos colores.



12 Con colorante vegetal dorado diluido en alcohol dar toques de luz en la parte superior. Colocar barniz para chocolate y espolvorear con semillas de amapola los panes redondos y de sésamo los trenzados.

¡Que rico!

QUESO



13 Estirar pastillaje de 1/2 cm. y cortar triángulos.



14 Con una boquilla lisa Nro. 90 hacer agujeros, con la parte de atrás también hacer agujeros más grandes para imitar el queso gruyere.



15 Pintar el queso con colorante vegetal amarillo mezclado con bastante blanco y una pizca de marrón. Pincelar con colorante vegetal dorado bien diluido en alcohol para dar toques de luz.

HUEVO



16 Estirar pastillaje blanco de 0.3 cm. de espesor. Hacer un rollo de pastillaje o pasta de goma amarilla de 1 cm. de diámetro.



17 Colocar el rollo sobre el pastillaje y cerrar uniéndolo con agua.



18 Cortar rodajas y dejar secar.

SALAME



19 Estirar pastillaje de 3 mm. de espesor y cortar círculos de 2 cm. de diámetro. Dejar secar bien.



20 Pintar con colorante vegetal rojo y pincel chato de cerda dura, luego dar toques de color bordó.



21 Con el mismo pincel dar toques de colorante vegetal blanco.



JAMON



22 Teñir pasta de goma con colorante vegetal rosa, mezclar apenas esta pasta con pasta de goma blanca para formar vetas.



23 Estirar de 1 cm. de espesor en forma rectangular y cortar cuadraditos.



24 Con la misma pasta estirar de 2 mm. de espesor y cortar fetas de jamón para los sandwiches.

¡Que rico!



ACEITUNAS



25 Estirar pasta de goma de 3 mm. de espesor teñida con colorante vegetal verde y una pizca de marrón para apagar el color. En el centro colocar un rollito de pasta teñida con colorante rojo.



26 En fresco cortar rodajas y aplicar barniz para chocolate. Proceder igual para las aceitunas negras.

TOMATE



27 Estirar pasta de goma roja, con cortante redondo cortar círculos y hacer marcas con esteca.

LECHUGA



28 Estirar pasta verde, cortar un trozo y ruletear los bordes para imitar la lechuga.

ARMADO DE SANDWICHES



29 Colocar lechuga, 1 rodaja de tomate y jamón sobre el pan de abajo. Por último cubrir con la parte superior del pan, adherir con agua o con glacé.



30 Colocar todos los ingredientes sobre la tabla, adherirlos con glacé. La tabla se puede barnizar con barniz para chocolates, antes de aplicar los ingredientes.

TORTAS

y algo más...

Recetas,
secretos
y moldes

Mermelada reducida

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de mermelada de color claro
- 2 cucharadas de agua

PROCEDIMIENTO

Colocar en un recipiente la mermelada pasada por tamiz y diluida con el agua; mezclar y llevar al fuego hasta que hierva sin revolver, bajando la espuma de los bordes con cuchara de madera.

La mermelada está lista para utilizar cuando al colocar una gota de la misma en agua fría cae apilada y no se desparrama.

SECRETOS

1. Las mermeladas más recomendadas para esta técnica son las de damasco o pera.

2. Se puede teñir de distintos tonos con colorantes vegetales.

3. Si al volcarla sobre el agua fría se expande, llevar al fuego unos minutos más.

4. Si se endurece demasiado, agregar un poquito más de agua.

5. Al duplicar las proporciones colocar una cucharada menos de agua.

6. Esta técnica es ideal para realizar vitraux o reemplazar el gel de repostería.

Azucarillo

INGREDIENTES

- 1 kg de azúcar común
- Agua, cantidad necesaria para cubrir el azúcar
- 2 cda. de glacé real (1 cda. de glacé real blanco y la otra de glacé real del color que se desee el azucarillo)

SECRETOS

1. Para lograr piedras grises, colocar una cucharada de glacé blanco y otra de glacé negro.

2. Para lograr piedras marrones, colocar una cucharada de glacé blanco y otra de glacé marrón.

3. El glacé real debe estar recién preparado y no muy duro.

PROCEDIMIENTO

Poner el azúcar con el agua en un recipiente de cobre (preferentemente) y llevar a fuego hasta obtener un almíbar a punto bolita dura (aprox. 150° C) o punto de caramelo. En el punto de bolita dura o caramelo se agregan las dos cucharadas de glacé; mezclar rápidamente con cuchara de madera -no demasiado- para lograr mayores tonalidades.

Volcar en una caja bien profunda, en forma rápida. La caja debe estar previamente forrada con papel aluminio o con papel de polietileno de alta densidad bien resistente (como el de las bolsas de galletitas que vienen en cajas de 5 kg). A los pocos segundos de haber volcado la preparación en la caja ésta comenzará a subir rápido, eliminando el aire caliente del interior, con lo que se logra la apariencia de piedra. Dejar enfriar bien antes de utilizar.

4. Para saber el punto del caramelo, si no se tiene un termómetro de repostería, se puede hacer un aro como los utilizados para hacer burbujas de jabón. Introducir el aro de alambre en el almíbar y soplar; cuando el almíbar está a punto de caramelo se hace una burbuja grande y bien sostenida.

5. Si la preparación no sube rápidamente al volcarla en la caja, es porque no estaba bien el punto de caramelo.

Caramelo

INGREDIENTES

- 500 g de azúcar
- 125 g de glucosa
- 200 cc de agua

PROCEDIMIENTO

Mezclar en un recipiente enlozado el agua y el azúcar removiendo con cuchara de madera.

Con un pincel retirar el azúcar adherida a los laterales del recipiente. Llevar a fuego.

Cuando comienza a hervir agregar la glucosa sin revolver.

Cuando alcanza la temperatura deseada -150° C-, colocar el colorante y la esencia sin revolver, girando el recipiente. Retirar del fuego y colocarlo dentro de otro con agua fría para quitarle las burbujas. Si endurece se pone apenas a fuego directo.

Volcar el caramelo sobre un molde hecho en papel aluminio previamente aceitado, o en moldes de aluminio aceitados.

SECRETOS

1. Para hacer chupetines se utiliza el mismo procedimiento, pero se vuelca en moldes de aluminio aceitado con spray vegetal.

2. Se puede saborizar con esencia y colorear cuando se sacó del fuego.

3. Se puede volcar sobre una mesada de mármol aceitada.

Almíbar

INGREDIENTES

- 50 a 75 g de azúcar común
- 125 cc de agua

PROCEDIMIENTO

Colocar el azúcar y el agua en un recipiente. Revolver y llevar a fuego directo.

1. Punto para humedecer tortas.

Dejar hervir durante 2 o 3 minutos, retirar del fuego, entibiar y colocar en un rociador plástico (como los que se utilizan para rociar ropa).

2. Punto hilo flojo.

Se deja hervir más tiempo que el anterior. Para saber cuándo alcanzó el punto deseado, se retira un poco de almíbar con una cuchara y se coloca una gota entre el índice y el pulgar. Se juntan los dedos, y al separarlos se formará un hilo que cuando supere los 2 o 3 cm de altura deberá cortarse.

3. Punto hilo fuerte.

Seguir cocinando la preparación. Realizar el mismo

SECRETOS

1. Tener la precaución de no quemarse. El almíbar cambia de punto rápidamente.

2. Colocar el azúcar en el agua y revolver. Una vez que se lleva al fuego no se revuelve más.

3. Para humedecer tortas. Una vez logrado el punto deseado se puede saborizar con esencia o licor.

SECRETOS

4. Antes de llevar al fuego, con un pincel limpiar el lado interno del recipiente, ya que los cristales de azúcar que quedan adheridos allí se queman y oscurecen la preparación.

Almíbar

PROCEDIMIENTO

procedimiento que en el punto anterior para reconocer la consistencia esperada. La diferencia con el hilo flojo es que en este caso, al separar los dedos 4 cm, el hilo se mantiene firme y no se corta.

4. Punto bolita blanda.

Seguir cocinando a fuego fuerte. Se determina el punto cuando al volcar un poco de almíbar en un pocillo con agua (para no quemarse, en este punto, primero se vuelca sobre agua y luego se toca la preparación) se palpa el mismo y se siente una bolita blanda.

5. Punto bolita dura.

Se mantiene en el fuego hasta pasar el punto bolita blanda. Para saber si está a punto, volcar un poco de almíbar en el pocillo de agua. Al caer, la gota se va a endurecer a la manera de una bolita de vidrio.

SECRETOS

5. El punto hilo fuerte es el usado para el pastillaje mexicano o para algunas cremas como la de manteca.

6. El punto bolita dura es también conocido como punto de caramelo. Se puede medir con termómetro de repostería a 150° C.

SECRETOS

7. Al principio es conveniente manejarse con termómetro de repostería o tener mucha precaución.

Templado de Chocolate

IMPORTANTE

Para utilizar correctamente el chocolate debemos conocer primero sus componentes, que son: cacao, manteca de cacao, azúcar y lecitina.

SECRETOS DEL TEMPLADO

1. El recipiente del baño de María debe ser más pequeño porque no debe penetrar agua ni vapor a la cobertura.

2. Las piezas de chocolate no deben colocarse en el freezer o congelador ya que la contracción por exceso de frío hará que se quiebren.

3. No se debe disolver la cobertura a fuego directo.

PROCEDIMIENTO

Fundido:

Cortar el chocolate en trocitos, colocarlo en un recipiente y llevarlo a baño de María sobre otro más pequeño, teniendo siempre en cuenta que el agua no debe hervir; revolver con cuchara de madera hasta que se disuelva. En este punto la cobertura no debe superar los 45° C (utilizar termómetro de repostería). Retirar del fuego.

Una vez disuelto debemos bajar la temperatura a 20° C (para saber el punto debe sentirse bien frío al colocarlo sobre el labio inferior), para integrar los componentes del chocolate.

Templado: hay varias opciones, optar por una.

1. Baño de María inverso

Colocar el bol con la cobertura disuelta dentro de un recipiente con agua fría revolviendo continuamente hasta bajar la temperatura al valor indicado anteriormente.

4. Si la cobertura no tiene brillo es porque la temperatura de temple fue inferior a la indicada.

5. Si la cobertura se mezcló mal, tendrá consistencia grumosa.

Templado de Chocolate

PROCEDIMIENTO

Temperatura de temple

Como la temperatura de la cobertura está más baja de lo necesario se debe calentar a baño de María unos 30 o 40 segundos hasta alcanzar la temperatura exacta de temple.

Una vez a punto, retirar del fuego, revolver unos instantes y utilizar.

La temperatura exacta de temple de la cobertura para ser utilizada es de 29/31° C en invierno y de 27/29 ° C en verano.

Para la cobertura de leche o blanca, la temperatura exacta de temple es de 27/29° C en invierno y de 25/27° C en verano.

2. Sembrado

Se agrega a la cobertura ya disuelta chocolate picado o rallado para bajar la temperatura. Luego llevar a temperatura de temple.

3. Espatulado

Tomar las 2/3 partes de la cobertura disuelta y volcarla sobre el mármol; mezclar con espátula hasta que comience a espesar. Luego colocar otra vez en el recipiente, revolver y llevar a temperatura de temple.

Nota: existe en el mercado un baño de fantasía que se temple fácilmente. Se disuelve hasta sentirlo caliente cuando se apoya sobre el labio inferior y se enfría a baño de María inverso hasta sentirlo frío al colocarlo también sobre el labio inferior.

SECRETOS DEL TEMPLADO

6. Si la cobertura no endurece es porque la temperatura de temple fue demasiado alta.

7. Si aparecen unos puntos blancos es porque la cobertura no se mezcló bien y por lo tanto la manteca de cacao se separó del resto de los componentes.

8. Envolver las piezas en papel celofán para que no se opaquen.

9. Si no se tiene termómetro de repostería, la temperatura de temple se mide cuando al colocar la cobertura sobre el labio inferior, aquélla se siente tibia.

Sambayón

INGREDIENTES

- 100 gr. de azúcar
- 1/2 raza de vino Marsala u oporto
- 1 cucharadita de gelatina sin sabor
- 200 gr. de crema de leche
- 6 yemas

PROCEDIMIENTO

Batir en un recipiente las yemas con el azúcar. Colocar en otro recipiente el vino con la gelatina, llevar a fuego para disolver; agregar al batido de yemas junto con la crema de leche semi batida. Si se desea, agregar pasas de uvas maceradas en vino blanco con pedacitos de chocolate.

SECRETOS

1. La gelatina disuelta en vino se puede agregar tibia.

SECRETOS

2. Se puede usar esta crema como crema helada: colocar en molde de aluminio humedecido con agua y llevar al congelador durante 2 horas.

Torta exótica

INGREDIENTES

- 300 g. de azúcar
 - 6 huevos
 - 2 cucharadas de vino dulce
 - 450 g. de harina
 - 300 g. de manteca
 - 1 cucharada de canela
 - 3 cucharadas de polvo leudante
- Relleno**
- 150 g. de higos secos, dátiles o ciruelas negras
 - 100 g. de azúcar negra
 - 50 g. de nueces o almendras
 - 1 cucharada de vino o licor

PROCEDIMIENTO

Batir la manteca con el azúcar, agregar de a una las yemas, el vino y la esencia de vainilla, luego los ingredientes secos tamizados. Por último batir las claras a nieve y agregárselas en forma envolvente a la preparación anterior.

En un molde de 26 cm. de diámetro colocar en el fondo papel enmantecado, verter las 3/4 partes de la preparación encima, colocar el relleno y por último 1/4 de preparación restante.

Cocinar en horno moderado 40 minutos.

SECRETOS

1. Para saber si está cocida introducir un palillo. Si al sacarlo está limpio, la misma está cocida.

2. Ver si en el palillo salen restos de fruta porque pueden confundir con la cocción de la masa.

3. Las frutas del relleno se pasan por harina para que no se hundan.

Torta trocitos

INGREDIENTES

- 125 g. de manteca
- 200 g. de azúcar
- Esencia de vainilla
- 2 huevos
- 250 g. de harina común
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 4 barras de chocolate
- 250 g. de dulce de batata cortado en daditos o manzanas o duraznos o nueces
- 1 vaso de leche o ron o whisky o cognac

PROCEDIMIENTO

Batir en un recipiente la manteca blanda (a temperatura ambiente), con el azúcar agregar de a una las yemas y por último la esencia de vainilla. Cuando está bien batido agregar, ya tamizada, la harina con el polvo de hornear e ir alternando con el cognac o leche, agregar los trocitos de dulce de batata y los de chocolate, por último agregar las claras batidas a nieve en forma envolvente. Colocar en molde enmantecado y enharinado, llevando la masa hacia los bordes del molde.

Cocinar en horno precalentado, a fuego moderado, durante 35 minutos, aproximadamente.

SECRETOS

1. Con leche, dura 1 semana envuelto en papel manteca.

2. Con licor, dura 15 días envuelto en papel manteca.

3. Para niños, utilizar leche, no licor.

4. Pasar los trocitos de dulce de batata, chocolate o manzana por harina antes de colocarlos en la preparación para evitar que se precipiten en el fondo.

5. Desmoldar sobre rejilla y espatular inmediatamente con dulce de leche toda la superficie de la torta para que conserve la humedad.

Para ti, Violeta

Pasta de miel

SECRETOS

6. Los trocitos de dulce de batata o chocolate se pueden reemplazar por ciruelas pasas o frutas en almíbar.

7. Si se utilizan frutas frescas no se puede conservar más de una semana.

8. No utilizar kiwi o ananá.

9. Cuando se hacen tortas de varios pisos, se debe colocar en parte inferior, torta sin relleno como ésta.

INGREDIENTES

- 1 cucharada de manteca o vegetalina
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de glicerina
- Azúcar impalpable (cantidad necesaria)
- Esencia a gusto (unas gotas)

SECRETOS

1. Se conserva en la heladera en bolsa de nylon y recipiente hermético.

3. No es aconsejable utilizar esta pasta los días muy húmedos.

PROCEDIMIENTO

Colocar en un recipiente el agua y la gelatina hasta que se hidrate, revolver y llevar a baño de María. Luego incorporar la glicerina, la miel y la manteca, retirar del fuego una vez que esté todo disuelto, dejar entibiar.

Verter la preparación sobre el azúcar impalpable hasta que no se pegue a las manos, en este punto la pasta estará lista para utilizar.

2. Se puede utilizar para modelar, realizar collages o flores.

Crema Bariloche

INGREDIENTES

- 2 yemas
- 200 g de manteca
- 500 g de dulce de leche de repostería
- 50 g de cacao amargo
- 1/2 vasito de coñac
- 100 g de chocolate cobertura o nueces picadas

PROCEDIMIENTO

Batir bien los primeros ingredientes. Incorporar por último el chocolate cobertura, picado, o las nueces picadas. Volver a batir todo junto.

Crema Húngara

INGREDIENTES

- 4 yemas
- 200 g de azúcar
- 200 g de chocolate para taza
- 25 g de manteca
- 120 cc de café fuerte

PROCEDIMIENTO

En un bol que se pueda llevar al fuego batir las yemas con el azúcar, incorporarle el chocolate cortado en trocitos y el café, mezclar bien con cuchara de madera y llevarlo a fuego bajo hasta que el chocolate se disuelva y espese un poco. Retirar del fuego y agregar la manteca blanda batiendo hasta mezclar todo bien. Llevar a heladera media hora y batir nuevamente.

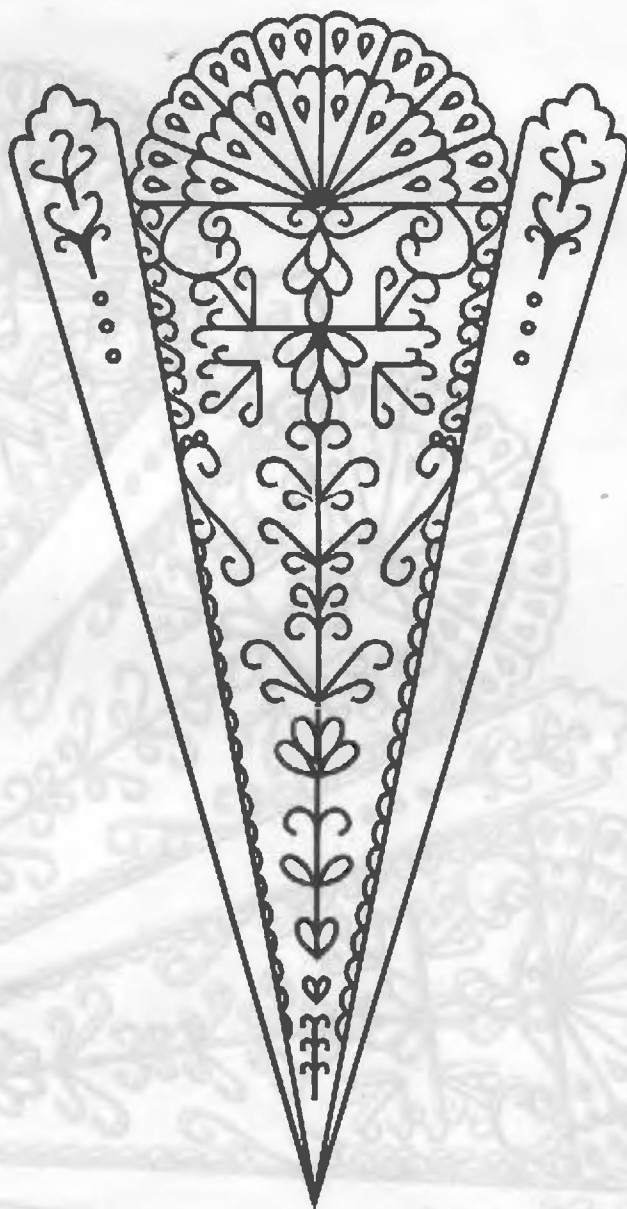
SECRETOS

1. Cuantas más veces se bate la crema, más suave queda.

2. Se le puede agregar nueces o avellanas.

3. Esta crema se debe utilizar bien fría.

Para ti, Violeta



Para compartir

**ESTE MOLDE
DEBE SER
AMPLIADO
PARA QUE LA
MEDIDA
FINAL SEA DE
15 CM DE
ANCHO POR
29 CM DE
ALTO
(INCLUYENDO
LA
AGARRADERA)**

